42e ANNÉE. — Tome LXXXIII N° 2152 Paris, 26 Septembre 1935

REVUE DE VITICULTURE

LA FILTRATION

I. — Nécessité de la clarification des vins

La composition des vins : solution hydroalcoolique de composés variés : sels minéraux (sulfates, phosphates et chlorures, etc...), sels en sursaturation : crème de tartre, colloïdes, diastases, aldéhydes, gaz..., les rend très sensibles à tous les facteurs physiques qui peuvent en altérer la limpidité ; en outre, la constitution même de ce liquide en fait parfois un milieu favorable à la multiplication rapide des microorganismes.

Les trois causes *normales* de trouble qui sont les plus fréquentes sont :

1° Précipitation par refroidissement et par coagulation ;

2° Précipitation par réactions chimiques dues à des agents extérieurs ;

3° Multiplication des microorganismes.

Ce dernier facteur de trouble est de beaucoup le plus important pour le commerce des vins ; le moindre trouble est considéré comme l'indice d'une contamination du vin, donc d'une conservation difficile. Outre cela, la clarification d'un vin lui donne un aspect agréable qui satisfait la vue du consommateur et permet d'apprécier pleinement le bouquet.

Depuis très longtemps des procédés divers ont été utilisés pour hâter cette clarification. Nous allons les passer sommairement en revue, nous réservant de développer plus longuement celui qui est appelé à prendre une grande extension, de par son efficacité et sa commodité relative : la filtration.

Pesanteur. — La clarification spontanée donne d'excellents résultats sur des vins normalement constitués. Rappelons que l'exposition au froid hâte la clarification. Mais un tel procédé offre l'inconvénient d'immobiliser longtemps le vin, et de s'avérer en outre impuissant dans un grand nombre de cas.

Aussi a-t-on été conduit à employer des adjuvants qui sont :

La centrifugation. — La force de la pesanteur est remplacée par la force centrifuge (Sharples 17.000 tours/minute, Fc=16.950 f. pesanteur), Alfa-Laval. Mais le procédé est coûteux et le débit de tels appareils est souvent assez faible. Le vin subit une aération intense, parfois inutile ou même nuisible.

Le collage. — Pendant des siècles, le collage ou fouettage a été le seul moyen d'activer la clarification des vins. Mais les inconvénients d'un tel procédé sont nombreux : manutentions compliquées, incertaines pour les vins à forte viscosité ou en état de fermentation ; pertes de vin, longue durée de 8 jours à un mois.

Aussi la filtration tend-elle à devenir d'application courante dans les caves. Nous chercherons dans cet exposé, après avoir examiné rapidement la théorie de

la filtration, à faire connaître les différents modèles de filtres actuellement sur le marché, les services à en attendre, leurs limites de fonctionnement et, enfin, leurs conditions d'emploi.

La filtration. — La filtration est une opération qui a pour but de débarrasser un liquide de toutes les particules solides qu'il tient en suspension *quelles que soient leurs dimensions.* Ce n'est pas un procédé parfait ; il a des défauts que nous indiquerons au cours de cette étude, mais fournit en général d'excellents résultats.

Un liquide filtré doit être limpide au sens absolu du mot ; il doit montrer à l'œil une transparence parfaite, cristalline, disent les techniciens.

On arrive à ce résultat en faisant traverser au liquide à clarifier une paroi solide, de telle sorte que les impuretés à éliminer soient retenues à la surface de cette paroi, du côté de l'arrivée du liquide. On recueille de l'autre côté ce même liquide parfaitement limpide.

Cette théorie simpliste de la filtration suggère immédiatement à l'idée que la séparation des éléments solides ne doit être due qu'aux seules différences de dimensions existant entre ces éléments et les pores de la paroi filtrante utilisée. L'insoluble serait donc retenu par le filtre absolument « comme les grains de blé sur un tamis ou la salade dans un panier », selon les pittoresques comparaisons de M. Duclaux.

Il en est bien évidemment ainsi pour les grosses impuretés, celles au moins que l'on peut distinguer nettement à l'œil en regardant le liquide par transparence. Mais, si la perfection du filtrage ne dépendait que de ces seules différences, nous nous trouverions totalement désarmés devant une foule de particules fines plus ténues que celle-là, que l'œil ne peut individualiser sans le secours du microscope, et dont l'abondance enlève cependant toute transparence aux liquides qui les contiennent. Il serait à peu près impossible, en effet, de trouver des parois filtrantes dont les pores soient assez fins pour arrêter jusqu'aux plus ténus de ces éléments solides, à moins de se contenter des rendements dérisoires des bougies filtrantes système Chamberland (1).

Pourtant nous constatons fréquemment qu'on arrive à clarifier parfaitement dans la pratique de chaque jour les eaux, les vins, les liqueurs, etc... troublés par des particules de toutes grosseurs, au moyen de filtres courants, sans diminuer considérablement les dimensions de leurs pores. Il y a donc autre chose.

Cet autre chose, c'est ce que les physiciens appellent une action moléculaire, c'est-à-dire le développement d'une force attractive ou répulsive particulière entre une paroi solide quelconque et les corps voisins. Quand ceux-ci sont liquides, nous constatons aisément cette force : le liquide pouvant se mouler exactement sur la paroi, la distance qui sépare les molécules des deux corps devient de l'ordre de celles dont les actions moléculaires peuvent aisément triompher. Et alors on voit l'eau par exemple s'élever le long des parois d'un tube de verre ou entre deux lames parallèles jusqu'à une certaine hauteur, être retenue en gouttes le

(1) Encore est-il prouvé aujourd'hui que celles-ci n'agissent pas, non plus, uniquement par les faibles dimensions de leurs pores, beaucoup de ferments figurés étant plus ténus que ces pores eux-mêmes et parvenant aisément à les traverser au bout de quelque temps de service.

long d'un plan vertical, etc..., tout cela en dépit de la pesanteur. Ces phénomènes sont aujourd'hui assez bien connus et leur étude forme un des chapitres les plus intéressants de la physique.

En ce qui concerne notre sujet, nous devrons considérer l'épaisseur de la paroi filtrante comme formée par la juxtaposition en rangs serrés d'une infinité de tubes très fins, plus ou moins sinueux, irréguliers et accidentés, à travers lesquels progresse le liquide pour passer d'une face à l'autre de cette paroi. Dans ces tubes infiniment fins — capillaires, — il se développe des attractions moléculaires assez intenses entre la paroi solide des tubes et le liquide trouble qui les parcourt. C'est l'ensemble de ces actions que nous apprécions en bloc quand nous parlons de la résistance du filtre au passage du liquide, résistance que nous compensons habituellement par une pression du côté de l'arrivée et dont l'influence se fait sentir de plus en plus au cours du fonctionnement des appareils.

Mais cette attraction des parois s'exerce également à l'égard des parcelles solides en suspension dans le liquide qui les baigne ; comme ces particules jouissent d'une certaine inertie (1) par rapport à ce liquide, elles n'obéissent pas à la charge qui chasse celui-ci à travers les pores du filtre et viennent se coller entre les parois des canaux capillaires constituant ces pores. Cette adhérence est suffisante pour retenir au moins un certain temps tous les matériaux solides et fins en question, dont les dimensions sont précisément inférieures à la lumière des canaux et dont la disparition dans le liquide filtré ne saurait s'expliquer autrement.

En résumé, si par la pression lente et continue d'une hauteur de liquide ou d'une pompe convenablement capillaire s'exerçant entre les parois des canaux du filtre et le liquide qui traverse ces canaux, la même action par rapport aux fines parcelles solides constituant le trouble nous échappe totalement. C'est très heureux, puisque cette circonstance nous permet d'obtenir une clarification parfaite par le seul filtrage.

(*A suivre.*)

ANDRÉ CASTEL,
Préparateur à la Station œnologique du Gard.

L'AIRE DE PRODUCTION DES VINS DE SAINT-EMILION (2)

Posons-nous deux questions

1° Qui fera cette classification ?
2° Par quelle méthode la fera-t-on ?

Première question

En 1855, le prince Napoléon, Président du Comité de l'Exposition Universelle, avait chargé la Chambre de Commerce de Bor-

(1) Favorisée encore par la faible différence de densité qui existe entre les corps organiques formant les troubles habituels des boissons et les liquides qui constituent ces boissons limpides.

(2) Voir *Revue*, Nos 2097, 2100, 2134, 2140, 2141, pages 149, 197, 327, 5, 21.

deaux de lui désigner, par région et par propriétaires, les vins les plus propres à mettre en valeur le nom de Bordeaux. . . .

La Chambre de Commerce désigna elle-même quatre courtiers comme étant les hommes de l'art les plus compétents en la matière.

Cette classification qui a été considérée ensuite comme officielle, bien qu'elle n'ait absolument rien de légal a donc été faite par des courtiers.

D'autre part, au lendemain de la promulgation de la loi du 6 mai 1919, les propriétaires vignerons de Chablis ont établi un statut d'accord dans une réunion du 2 août 1919. Ils ont délimité les grands crus classés : Moutonne, les Clos, Vos-Désir, Grenouille, Valmier, etc., etc...

Ils firent entériner leurs décisions dans deux jugements du tribunal d'Auxerre et de Tonnerre.

Ce sont, cette fois-là, les producteurs eux-mêmes qui firent leur propre classification.

Dans les arrêts de la cour de Dijon, où les procès de Tonnerre et d'Auxerre vinrent en appel, ce sont des experts agronomes, MM. Chavart, Lustaud et Rousseaux, qui furent chargés de délimiter l'étage kimméridjien dans les communes qu'avaient désignées les propriétaires vignerons.

Au résultat de ces arrêts, ce sont donc des experts qui ont signé la délimitation définitive.

Enfin, on peut concevoir qu'une Chambre d'Agriculture, d'après l'article des statuts de la loi qui la constitue, se déclarera compétente, pour reconnaître quels sont les usages locaux, loyaux et constants, qui d'après la loi, créent la force du droit.

Elle serait libre, comme les Conseillers de Cour, de s'entourer d'experts qui la guideraient dans son travail.

Nous savons que certaines chambres d'agriculture ne sont pas suffisamment armées pour procéder à une telle délimitation et préféreraient entériner purement et simplement les décisions du syndicat d'agriculture.

Quoi qu'il en soit, voici donc quatre cas, dont trois au moins, ont été pratiqués, où la délimitation des crus a été faite par des auteurs différents.

Il n'est donc pas vrai de dire, comme je l'ai entendu quelquefois en Gironde, que c'est une affaire qui regarde exclusivement les courtiers.

Seconde question

La deuxième question que nous posons est celle-ci : Comment faire cette classification ?

En y réfléchissant un tant soit peu, j'aperçois pour ma part, quatre méthodes différentes.

La première, celle qui a été employée en 1855, je l'appellerai : *méthode testimoniale.*

D'après l'opuscule publié par le Syndicat girondin des crus classés en 1855, ce classement est une simple liste de crus qu'ont dressée quatre courtiers de cette époque-là, formant une commission au sein de la Chambre de Commerce.

Les lettres reproduites aux archives nous apprennent que ces quatre experts ont dressé une liste qu'ils disent conforme à une expérience de plus d'un siècle.

En valeur absolue, c'est donc simplement l'affirmation de quatre témoins.

Je remarque avec intérêt que leurs lettres repoussent énergiquement la dégustation comme procédé comparatif propre à établir une classification.

Ils abritent leur refus derrière un argument qui n'est pas le nôtre, mais nous allons dire, tout à l'heure, que nous sommes tout à fait d'accord avec eux pour dénier à la dégustation toute valeur en cette matière.

Un second point de leur lettre qui m'intéresse vivement est celui où ils disent qu'une classification n'est utile que dans l'intérêt général, mais qu'au contraire ils la repousseraient s'il s'agissait de favoriser des intérêts particuliers ou pour établir une lutte entre eux.

Nous nous servirons de cet argument quand nous conclurons, tout à l'heure, que de nos jours, toute classification qui sera entreprise devra l'être pour les besoins collectifs des crus et non pas pour décerner, comme dans un concours d'animaux gras ou de beautés féminines, des premiers, des seconds prix et des accessits de consolation.

Si l'on voulait adopter la méthode de 1855 pour compléter la classification girondine, actuellement, il faudrait avoir affaire à des anges d'impartialité, dont le témoignage ne serait récusé par personne et qui formeraient un jury autrement nombreux que celui de 1855.

Tous nos syndicats modernes, toutes nos Chambres syndicales et des groupements nombreux voudraient envoyer leur délégué dans le jury, ou bien, au contraire, beaucoup se récuseraient pour ne pas armer des foudres individuelles et perdre leur clientèle.

Je tiens d'éminents courtiers, qu'on ne trouverait personne de sérieux pour tenter actuellement de classer, par exemple, les crus de Saint-Emilion, comme on a fait pour ceux du Médoc en 1855.

La *deuxième méthode*, c'est celle de la dégustation. Aussi paradoxal que ce soit de prétendre que pour comparer des choses qui se goûtent, il faut surtout se garder de les goûter, j'affirmerai

comme la Commission de 1855, que ce serait une méthode déplorable.

Pour l'écarter définitivement, je vais, comme on dit en mathématiques, supposer le problème résolu.

Nous sommes à Saint-Emilion où 1.500 propriétaires prennent part au concours. Un jury de 12 membres a été nommé et pour éviter les inconvénients de ce que l'on appelle l'équation personnelle, ou en termes plus simples, les différences de goût, le même vin devra passer dans le verre de chacun des membres du jury, qui lui donnera une note dont le total formera le rang assigné au cru.

Cela fait, au moins, 18.000 dégustations.

Se représente-t-on le tableau d'une pareille beuverie et peut-on la dire sérieuse ?

De plus, sur quel vin porterait-elle ? Des vins vieux, mais alors, tous devraient porter la même année. Et ceux qui n'en ont plus en cave ? et ceux qui rempliront leur bouteille avec un incontestable premier cru acheté dans la première épicerie venue ?

Alors sur des vins nouveaux ? Il faudra dans ce cas, pour éviter les fraudes, les mariages algériens et autres gentillesses, que ce soit le jury qui se déplace et visite les chais de la contrée, cru par cru. Ce serait pire que la réfection du cadastre ! N'insistons pas et passons à

La *troisième méthode :* je l'appellerai méthode économique ; en réfléchissant que c'est le public le souverain juge en la matière puisque c'est à lui que nous voulons présenter nos produits ; on peut faire cette comparaison en comparant les prix auxquels il aura pendant un temps assez long, payé les crus à comparer.

Au point de vue logique ce serait une excellente méthode et même la seule si l'on n'était tout de suite en partie arrêté par cette considération que ce ne sont pas les mêmes acheteurs qui enlèvent les vins de tous les crus d'une contrée.

Les uns sont vendus à des négociants en gros à un prix qu'ils payent le moins cher possible. D'autres propriétaires ont des clientèles de détail auxquelles ils vendent directement leur vin à un prix qui comprend sans qu'ils puissent bien en faire le partage, non seulement le prix du vin, mais les commissions et les courtages qu'ils se servent à eux-mêmes ; de sorte qu'on pourra voir telle bouteille d'un petit bourgeois du Médoc vendue directement dans un restaurant, par son propriétaire, 10 ou 12 francs, alors que tel célèbre second cru classé a été couramment vendu par le commerce de gros, ces années-ci, 5 et 6 francs.

Va-t-on sur cette considération bouleverser de fond en comble la classification des vins du Médoc ?

Rejetant pour cette raison cette troisième méthode, je dirai qu'à mes yeux, il n'en reste qu'une possible, qui est :

La *quatrième méthode, ou méthode scientifique.*

J'ai dit plus haut, que c'étaient les tribunaux qui étaient appelés à appliquer les lois Capus en s'entourant des renseignements que pourraient donner leurs auxiliaires de la justice ou experts.

J'émettrai, ici, l'opinion et le vœu que, puisqu'il s'agit de cépages, de sol, de climat, de méthodes de culture, ces experts ne soient pas nommés au hasard de leur incompétence, comme cela s'est fait trop souvent, mais soient dorénavant des agronomes dont la science suppose précisément toutes celles qui sont nécessaires pour en connaître.

Si nous posons ce postulat, que nul ne me contredira, que le vin est le produit d'un cépage donné, par un sol donné, le problème se simplifie de singulière façon.

Je sais, en effet, que l'étude des variations du produit de deux facteurs, c'est l'étude des variations de chacun de ces facteurs. Mais si, comme en Gironde, le cépage est constant, l'étude des variations du vin se résout à l'étude des variations du sol.

Chacun sait, en effet, que dans les crus vin blanc, comme dans les vins rouges fins, une sélection plus que millénaire nous a laissé un très petit nombre de cépages, trois ou quatre, qui forment partout les crus girondins.

Si, dans le même sol, par exemple les Graves du Médoc, on cultive cet ensemble de cépages fins et qu'à côté on place les hybrides, chacun sait que les produits obtenus varieront du tout au tout et réciproquement, si l'on compare deux vins de cabernet, l'un poussé dans les palus et l'autre dans ce sol de Graves, les produits n'auront également qu'une ressemblance lointaine.

L'étude du sol, qui est finalement celle que devront entreprendre nos classificateurs, se réduit à trois sciences qui sont : la géologie, la physique des sols et l'analyse chimique.

De sorte qu'en classant méthodiquement les terrains nous aurons classé scientifiquement les crus.

Ce problème, comme tous les problèmes scientifiques, est susceptible de contrôle. Lorsque nous aurons fait ce travail, si nous constatons que ses conclusions sont d'une fantaisie déconcertante, et en opposition avec « l'usage des acheteurs », nous dirons qu'elles ne valent rien.

Mais c'est que précisément c'est le contraire qui se produit, et le classement des terrains trouve dans celui des bordereaux un parallèle qui en augmente la rigueur, et qui ne présente pas, comme cette dernière méthode, les nombreuses exceptions qui la rendent difficile.

CLASSIFICATION DES DIFFERENTS TERRAINS DE SAINT-EMILION

Sous-sol	Groupe	Sol	N°
A. — Sous-sol noble ou de qualité	I. — Calcaire à astéries ou à ostréa sur couche d'argile sannoisienne.	Argilo-calcaire	1
		Silico-calcaire	2
		Argilo-siliceux	3
		Siliceux de Combes	4
	II. — Calcaire à astéries sur couche calcaire du sannoisien.	Argilo-calcaire	5
		Silico-calcaire	6
		Argilo-siliceux	7
		Siliceux de poche	8
		Pigmentation ferrugineuse	9
	III. — Graves alluvionnaires de l'Isle avec couche aliotique.	Graves	10
		Sables	11
B. — Sous-sol roturier	I. — Sables et argiles tertiaires parfois aliotiques (crasse de fer).	Argilo-siliceux	12
		Siliceux	13
	II. — Alluvions quaternaires sableuses.	Argilo-sableux	14
		Sables	15
		Graves	16
	III. — Alluvions quarternaires argileuses.	Terres franches dites de «Palus»	17

Cette collection établie, il est à la fois assez facile et très intéressant de retrouver sur le terrain chacun de ses groupements. L'avoir fait, c'est avoir fait la classification des crus de Saint-Emilion.

Nous aurions pu développer bien davantage les lignes qui vont suivre, et proposer nous-mêmes avec la clé précédente, une classification complète des crus de Saint-Emilion.

Première classe. — Les groupes 1, 2, 3 donneront les crus les plus fins ; ils comprendront :

La côte de la Madeleine, le Tertre-Daugay, les côtes de Pourret, de la Carte, de Mazerat, la côte Pavie, les côtes de Villemaurine et du Cadet.

Ces trois premiers groupes pourront constituer avec les récupérations que nous ferons dans les groupes suivants, l'ensemble de la première classe de Saint-Emilion.

Seconde classe. — La seconde classe commence avec les groupes 4, 5, 6, 7, 8, 9 suivants :

Le groupe 4 comprend les combes siliceuses de terres un peu plus fertiles que les trois premiers, qui creuseront le sous-sol des trois précédents groupes. C'est la longue poche sableuse dont l'axe est la route de Libourne depuis les Grandes Murailles.

Elle se termine de façon insensible dans les sables tertiaires.

La poche de Mazerat, la poche des anciens jardins de Saint-Emilion.

Celle de la descente de Saint-Emilion vers la gare.

Les groupes 5, 6, 7, 8, 9 comprennent en somme tout ce qui est côte calcaire, dans les communes de Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Hippolyte et Saint-Laurent-des-Combes, en remarquant une fois encore que les sables argiles rouges ne com-

mencent pas juste à la limite de Saint-Emilion, non plus que le calcaire de Castillon (sannoisien).

Le groupe 10 comme nous l'avons déjà dit comprend cette petite partie de la commune de Saint-Emilion qui, géologiquement parlant, fait plutôt partie du terroir de Pomerol. Il ne comprend exactement que deux crus. Ses vins ont toujours mérité d'être classés dans les tout premiers de Saint-Emilion et à notre avis le groupe 10 forme avec les groupes 1, 2, 3 la totalité des premiers crus de Saint-Emilion.

Le groupe 11, sol sableux sur sous-sol de graves glaciaires ne comprendrait que ceux des crus voisins du groupe 10 qui par leur sous-sol s'apparentent à Pomerol mais dont les qualités du sol sont cependant moindres. C'est par un abus du terme « graves » que Féret les a petit à petit, introduits dans le groupe précédent. Quoique affublés du titre « Graves de Saint-Emilion », ce ne sont que de très bons « Sables tertiaires de Saint-Emilion », donc dans la deuxième classe.

Les groupes 12, 13 comprennent une grande partie du vignoble étampant actuellement Saint-Emilion. Nous avons dit que les sables qui les composent sont en général des éboulis des pentes rocheuses ou des produits de décomposition du sous-sol de mollasse (3 sur la coupe Nord-Sud de Saint-Emilion) et datant du Sannoisien inférieur. Ce sont le plus souvent des sables grossiers, micacés, parfois silico-calcaires. Horizon intéressant pour l'agriculture parce que sa composition est très variée. Il serait fastidieux de faire une liste des crus qui composent ces deux classes. Ce serait copier quinze ou vingt pages de la dernière édition de Féret.

En résumé, la seconde classe ou seconds crus de Saint-Emilion serait formée de deux vins assez différents par leur origine géologique mais d'égale valeur commerciale.

D'abord les vins de la côte calcaire des groupes 4, 5, 6, 7, 8, 9.

Ensuite les vins de sables des groupes 12, 13.

Nous arrivons à une troisième classe qui formerait les troisièmes crus de Saint-Emilion et comprendrait en majorité les vignobles qui ne devraient pas avoir droit de cité dans « la plus haute expression des vins de côtes, mais à qui la prescription acquisitive ou des arrêts de justice inéluctables nous forcent à faire une place dans notre description. Les citer tous est l'affaire de Féret et non la nôtre.

On pourrait ainsi formuler que la troisième classe de Saint-Emilion comprend les groupes 14, 15, 16, à condition que leur situation orographique soit au-dessus de l'altitude 10 m. et rejeter le groupe

17 et ceux des groupes 14 et 15 dont l'altitude est inférieure à 10 mètres.

Mais nous avons vu dans les précédents chapitres que cette bande sableuse située entre les « Palus de Saint-Emilion » et les éboulis tertiaires d'au-dessus de la cote 10, étaient maintenant les crus les plus nombreux de Saint-Emilion et qu'ils se développent tous les jours. Nous avons dit précédemment qu'on pourrait par mesure transactionnelle et pour éviter des conflits fermer les yeux sur leur droit contestable à l'appellation Saint-Emilion, à la condition formelle que toutes les plantations futures en soient exclues, et nous avons cité la nouvelle loi de juillet 1931, qui adopte pour le droit à la plantation elle-même cette discrimination.

J'espère avoir ainsi objectivement et selon une méthode uniquement scientifique classé les crus de Saint-Emilion alors que le monde des vins, et le commerce de Bordeaux tout entier et l'unanimité des propriétaires la déclaraient impossible à faire. C'est évidemment une entreprise qui ne peut attirer que des inimitiés, que de remanier des groupes humains où chacun s'était donné le premier rang, que de refaire une armée en revisant tous les grades.

Mais pourquoi, si cet ensemble de propriétaires est une fois persuadé que la crise très grave qu'ils traversent ne peut avoir son salut que dans une union et une discipline nouvelle, pourquoi désespérer de les y voir un jour se soumettre ?

Dans les nombreuses conférences que j'ai faites depuis 1931 pour tâcher de développer chez mes concitoyens l'esprit syndical et coopératif, quand je parlais de l'avenir de Saint-Emilion, je disais que cet avenir était sombre si les méthodes, les mœurs et les tempéraments, n'étaient mis résolument en harmonie avec les exigences modernes.

L'ère de l'individualisme, né avec la révolution de 1789, est terminée. L'homme économique moderne, ne peut vivre qu'en association avec ses semblables. Et ses efforts ne sont couronnés de succès que dans la mesure où ces associations sont puissantes.

C'est en un mot, en face des difficultés des « crises actuelles », une ère de « *disciplines* » morales, sociales, économiques, qui commence.

La classification des vignobles de Saint-Emilion, puisqu'elle est à la base des disciplines nouvelles que doit prendre notre belle région, pourquoi serait-elle impossible après cet exposé, et ses adversaires peuvent-ils en retarder davantage son établissement ?

Robert et André VILLEPIGUE,
Ingénieurs agronomes.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins à fin août 1935 (P, M.). — Crédit d'avances aux viticulteurs et échelonnement des retiraisons de vins vendus au commerce (P. M.). — Déclarations ministérielles concernant l'échelonnement des sorties et le financement de la récolte des vins (P. M.). — Le vin aux soldats. — A propos des œufs chinois. — Enseignement agricole pratique par correspondance. — Errata.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins à fin août 1935. — Le *Journal officiel* du 15 septembre a publié les chiffres inclus au tableau suivant :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1934	1933	1934	1933	1934	1933
1. Octobre.....	8.624.066	7.829.289	4.255.045	4.385.672	15 135.149	13.913.871
2. Novembre...	5.073.049	5.351.517	4.250.269	4.481.519	15.720.705	14.215.180
3. Décembre ...	3.883.377	4.345.495	3.753.951	3.839.013	15.561.923	14.186.562
	1935	1934	1935	1934	1935	1934
4. Janvier.....	4.995.148	4.301.706	4.318.608	3.975.858	16.577.873	14.200.816
5. Février.....	4.720.055	3.781.750	3.690.804	3.007.622	15.134.180	14.229.060
6. Mars......	5 416.111	3.707.755	3.495.184	3 380.361	14.817.100	14.301.331
7. Avril......	5.877.954	3.982 219	4.248.519	4.296.933	14.578.030	13.756.652
8. Mai........	6.037.638	3.888.666	4.296.260	4.130.400	14.100.654	13.193.109
9. Juin........	5.564.525	4.306.340	4.171.504	4.156.949	13.614.159	12.931 007
10. Juillet......	5.412.025	4.004.779	4.407.702	4.515.354	13.448.508	12.813.521
11. Août.......	5.812.391	3.494.519	4.378.713	4.293.206	13.315.738	12.158.487
Totaux.. ..	62.058.968	48.993.935	45.266.559	45.563 087	13.315.738	12.158.487

Les sorties de la propriété, avec 5.812.391 hectolitres sont encore supérieures à celles du mois dernier (on distille *à force* partout où cela est possible) et sont supérieures de 2.400.000 hectolitres environ à ce qu'elles furent en août 1934. Pour les douze mois, avec 62 millions d'hectolitres, l'excédent est d'un peu plus de 13 millions d'hectolitres sur l'an dernier. Et pourtant il a été annoncé que 19 millions d'hectolitres avaient été livrés aux flammes depuis le commencement de la campagne. Enigme !

La consommation taxée avec 4.378.713 hectolitres (Algérie comprise) reste presque égale à celle de juillet 1935, mais supérieure de près de 100.000 hectolitres à celle d'août 1934. Au total, pour les 11 mois, 45 millions et demi d'hectolitres, ce qui portera à 50 millions d'hectolitres en chiffres ronds, la consommation taxée pour l'exercice entier 1934-35. La baisse du prix des vins au détail n'a pas eu l'effet attendu, à cause de la crise générale qui atteint les consommateurs.

Les stocks du commerce restent à peu près inchangés, au taux élevé de 13.300.000 hectolitres environ.

Les vins jeunes commencent à s'écouler, comme il fallait s'y attendre, au même prix que les vins vieux de 1934, c'est-à-dire au-dessous du prix de revient.

P. M.

Crédit d'avances aux viticulteurs et échelonnement des retiraisons de vins vendus au commerce. — Ainsi que nous l'avons annoncé dans notre dernier numéro, la Commission interministérielle s'est prononcée les 12 et 13 septembre, à l'unanimité, pour l'octroi de crédits aux viticulteurs gênés, et à une forte majorité pour l'application de l'article 8 du décret-loi du 30 juillet dernier, qui prévoit l'échelonnement des enlèvements des vins de la propriété.

Voici les termes du décret qui a paru au *Journal officiel* du 15 septembre :

Echelonnement des enlèvements des vins de la propriété

Le Président de la République française,

Vu l'article 54 de la loi du 16 avril 1930 ;

Vu la loi du 4 juillet 1931 codifiée ;

Vu le décret-loi du 30 juillet 1935 ;

Vu l'avis exprimé par la commission consultative interministérielle de la viticulture, au cours de sa séance du 12 septembre 1935 ;

Sur la proposition des ministres de l'Agriculture et des Finances,

Décrète :

Article premier. — A dater de la publication du présent décret, les quantités de vins, que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais, sont fixées provisoirement aux quatre dixièmes de leurs disponibilités (constituées par la récolte en cours et les stocks restants des récoltes antérieures) laissées libres par l'application de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifié par l'article 3 du décret-loi du 30 juillet 1935.

Ces quantités sont calculées d'après les résultats des déclarations partielles ou totales de récolte souscrites par chaque exploitant. Elles ne peuvent, toutefois, être inférieures au quart des disponibilités ni à 100 hectolitres.

Art. 2. — Les ministres de l'Agriculture et des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret.

Fait à Rambouillet, le 14 septembre 1935. (*Officiel* du 15.)

En ce qui concerne les crédits accordés aux viticulteurs, la Banque de France et la Banque d'Algérie accepteront de faire des avances sur warrant allant jusqu'à 80 % de la valeur du vin. Ainsi se trouve fixé, à quelques jours de la vendange générale, le nouveau statut des viticulteurs.

P. M.

Déclarations ministérielles concernant l'échelonnement des sorties et le financement de la récolte des vins. — Interviewé sur les suites données aux délibérations de la Commission interministérielle de la viticulture, M. Pierre Cathala, ministre de l'Agriculture, a fait les déclarations suivantes :

« On peut considérer que tous les excédents de la récolte de 1935 seront absorbés.

Mais sur un marché en voie d'assainissement, toute organisation ne peut avoir d'effet que dans la mesure où elle s'appuie sur des cours suffisamment rémunérateurs pour permettre à la production de poursuivre ses efforts.

En cette matière, comme pour toute notre agriculture, se pose la question du prix.

Le gouvernement, qui poursuit avec calme et méthode la revalorisation des produits agricoles, a estimé qu'il était indispensable d'organiser tout d'abord l'échelonnement des ventes de la récolte 1935 et, pour faciliter l'application de cette mesure, de mettre immédiatement à la disposition de la viticulture les avances dont elle a un impérieux besoin.

Désormais, les coopératives vinicoles et les viticulteurs isolés pourront s'adresser aux caisses de crédit agricole pour demander des avances sur leurs récoltes. Ils pourront présenter à l'escompte soit des warrants de vin, soit des effets.

La Banque de France, dans les conditions normales prévues par ses statuts, assurera le réescompte de ces warrants ou effets par l'intermédiaire de ses succursales qui ouvriront à cette fin des crédits d'escompte aux caisses régionales de crédit agricole ; la Banque de France accepte également d'ouvrir un crédit d'escompte à la caisse nationale de crédit agricole pour le cas où celle-ci réescompterait le papier des caisses régionales.

Le montant des avances sur warrants pourra atteindre à l'origine de l'opération 4 francs par degré-hectolitre. »

Les deux mesures nouvelles, échelonnement des retiraisons des vins de la récolte de 1935, et des stocks des années antérieures, et warrantage des quantités de vins *bloquées* (au nouveau sens du terme) chez les viticulteurs sont donc, logiquement, intimement liées.

Il semblerait que l'échelonnement des enlèvements des vins vendus au commerce puisse être considéré comme un blocage étendu à un plus grand nombre de récoltants. Le commerce, qui ne pourra disposer des marchandises achetées, sinon payées, ne va-t-il pas, lui aussi, « croiser les bras », ce qui irait à l'encontre de la « revalorisation » du vin, but essentiel poursuivi. C'est un risque qui a dû être prévu.

Quant aux avances sur warrants, au taux de quatre francs le degré hectolitre, elles peuvent exiger des sommes énormes, qu'il faudra bien rembourser un jour. Le gage de ce prêt, le vin, est une denrée périssable et dépréciable, il ne faut pas l'oublier.

Quoi que l'on pense des mesures de sauvegarde prises pour éviter la catastrophe imminente, il convient de signaler l'ampleur des sacrifices consentis par l'Etat et par les Banques en faveur de la viticulture et souhaiter que ces innovations audacieuses atteignent leur but : sauver la culture de la vigne sans anéantir le commerce du vin. — P. M.

Le vin aux soldats. — Le ministre de la Guerre a répondu à M. Courson, député-rapporteur de la question de la distribution du vin aux soldats :

« J'ai l'honneur de vous faire connaître qu'il a été tenu compte, dans toute la mesure du possible, de la résolution du 23 décembre 1934, adoptée par la Chambre des députés.

« C'est ainsi que, sans imposer de charges nouvelles au budget de la Guerre, l'indemnité représentative de boisson allouée aux troupes pendant les premier et deuxième semestres 1935 a été calculée de manière à permettre l'achat d'une quantité de vin supérieure à la ration réglementaire. Le taux de cette indemnité permet, en effet, des distributions journalières allant, suivant le prix des marchés, de un quart et demi à près d'un demi-litre de vin.

« De plus, il est loisible aux corps de troupe de distribuer momentanément aux hommes, si la situation des bonis le permet, des suppléments de vin.

« En plus de la ration réglementaire, améliorée ainsi qu'il est exposé ci-dessus, il est procédé actuellement, par application de la loi du 24 décembre 1934, dans la plupart des garnisons, à des distributions de vin à titre de rations supplémentaires.

« Ces distributions ont pour effet de porter les quantités de vin distribuées à demi-litre et même à trois quarts de litre, lorsque les conditions d'existence des bénéficiaires se rapprochent de celles des troupes en campagne (séjour dans les camps, manœuvres, etc.).

« Par ailleurs, il n'est pas possible d'interdire les distributions de bière par les ordinaires des corps composés d'hommes provenant de contrées où cette boisson est couramment consommée aux lieu et place du vin. »

A propos des œufs chinois. (*Communiqué*). — Nous venons de recevoir le texte d'un projet de loi ayant pour but de consolider les avantages qu'ont obtenus les importations d'œufs séchés et liquides, par le décret du 1er mai 1935. Il est inutile de souligner que ces œufs proviennent surtout de Chine.

Nous avons, au moment de la promulgation de ce décret, protesté contre les facilités vraiment exagérées que l'on donnait à l'importation d'un article dont l'utilité n'était pas démontrée.

Qu'il nous suffise de rappeler que si les œufs séchés (qui entrent pour 10 % dans l'importation totale) étaient frappés d'une augmentation de tarif de 800 fr. au quintal au tarif général, et de 420 fr. au tarif minimum, par contre les œufs liquides étaient dégrevés respectivement de 90 à 22 fr. Ces mesures étaient complétées par une augmentation vraiment abusive des contingents, puisque ceux-ci passaient, pour les blancs d'œufs et les jaunes d'œufs non sucrés, de 2.000 quintaux à 5.000 quintaux pour chaque article, de 600 quintaux à 2.000 quintaux pour les œufs complets, et qu'un contingent spécial de 1.000 quintaux était accordé aux jaunes d'œufs sucrés.

Il ne nous semble pas que cette importation soit devenue plus nécessaire avec l'état actuel du marché. En effet, la baisse sur l'œuf n'a fait que s'accentuer et

nous pouvons noter que les importations marocaines, qui avaient été tant soit peu arrêtées au début du deuxième trimestre, ont repris depuis quelque temps avec beaucoup d'ampleur.

Dans ces conditions, nous demandons aux diverses organisations agricoles de bien vouloir protester avec nous contre le vote éventuel d'un projet de loi qui ne ferait que consolider un état de fait nullement justifié, et d'exiger l'abrogation de mesures qui, si elles sont favorables à certaines industries, ne peuvent qu'aggraver la situation de la production avicole française.

Enseignement agricole pratique par correspondance. — La 23e année d'Enseignement agricole post-scolaire par correspondance, créé par l' « Union du Sud-Est », va commencer avec le mois d'octobre prochain.

Pendant ces 22 années, ce cours obtenu un succès toujours croissant, à telle enseigne que, dans plusieurs régions, des organisations ont, à l'exemple de l'Union du Sud-Est, créé un cours semblable.

Un tel cours rend, en effet, de grands services aux familles qui désirent voir se développer l'instruction professionnelle de leurs enfants tout en les gardant chez eux.

Les jeunes filles, par un cours spécial, sont initiées à la science ménagère et agricole. L'exécution d'un travail manuel à fournir chaque mois : coupe, couture, etc., ajoute une note d'un intérêt pratique d'une importance considérable. Aussi la section ménagère compte-t-elle un effectif presque aussi élevé que celui de la section agricole pour les jeunes gens.

Rien de plus simple que le fonctionnement du cours par correspondance. L'élève se fait inscrire, soit isolément, soit groupé avec quelques camarades de la même commune, sous la direction d'un moniteur. Il se procure un bon manuel à l'aide duquel il est à même de résoudre par lui-même les questions et problèmes qu'un bulletin mensuel, qui est envoyé par la poste, propose au travail de son intelligence. Il envoie ses devoirs par la poste, et ceux-ci lui sont retournés annotés et corrigés.

Le droit d'inscription, dans l'une ou l'autre section, est de 15 fr. pour le cours préparatoire, 20 fr. pour le cours moyen. Le manuel coûte 16 fr. 50 pour les jeunes gens et 17 fr. 50 pour les jeunes filles. Ainsi, pour un prix modeste, on peut procurer à la jeunesse des campagnes un minimum de solides connaissances professionnelles, dont elle bénéficiera personnellement durant la vie entière et dont le pays tout entier ressentira la bienfaisante influence. Qui, dans de telles conditions, se refuserait à coopérer à l'effort de l'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles ?

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles, 1, rue Bellecour, Lyon, Service de l'Enseignement agricole.

Errata. — Dans l'article de M. J.-L. Faure (n° 2149 du 5 septembre 1935), page 149, ligne 9, lire 1895 au lieu de 1925 ; page 154, ligne 13, lire 1910 au lieu de 1905.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 95 fr. et au-dessus ; 10°, 105 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 2.800 à 2.300 fr.; Paysans, 1.500 à 1.800 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs; 1ers crus Graves, 2.600 à 3.500 fr. ; 2es crus, 2.300 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 260 fr. ; Mâconnais, 160 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 280 à 320 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 320 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 150 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 200 à 275 fr. Gros plants 90 à 130 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le degré. Blanc de rouge 1935, 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (23 septembre 1935).* — *Cote officielle :* Vins rouges 1934, Aramon, 5 fr. » à 5 fr. 50; 1935, sous-marc, 4 fr. 50; logés, 5 fr. à 5 fr. 50; Montagne, de 4 fr. 40 à 4 fr. 75 le degré; Costières 1935, 4 fr. 50 à 4 fr. 75 logés ; sous-marc, 4 fr. 75 à 5 fr. 25 ; logés, 5 fr. 50 à 6 fr.; Clairettes, 4 fr. 50 à » fr. ». Trois-six B. G. » à » fr.; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr.

Montpellier (24 septembre). — Vins rouges 1934, de 5 fr. à 5 fr. 25 le degré ; 1935, 5 fr. à 5 fr. 50 logés ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. »; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, » à » fr. Marc à 86°, » fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra neutre, » à » fr. le degré.

Béziers (20 septembre). — Vins rouges, à retirer, 4 fr. 50 à 5 fr. »; Blancs, 4 fr. 50 à 5 fr. 50; Rosés, 4 fr. 50 à 5 fr. »; blancs, 4 fr. 50 à 5 fr. 50; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, » à » fr.; 3/6 pur vin 86°. » fr. Récolte 1935, vins rouges de 4 fr. 25 à 5 fr. » le degré.

Minervois (22 septembre). — **Marché d'Olonzac, 4 fr. 75 à 5 fr. » le degré.**

Perpignan (21 septembre). — **Vins rouges 8°5 à 12°, de 4 fr. 50 à 5 fr.**

Carcassonne (21 septembre). — **Vins rouges de 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le degré.**

Narbonne (16 septembre). — **Vins rouges de 4 fr. à 4 fr. 25.**

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 80 fr. le quintal, orges, 40 fr. à 42 fr.; escourgeons, 37 fr. à 41 fr.; maïs, 36 fr. à 45 fr. »; seigle, 51 fr. » à 57 fr. »; sarrasin, 50 fr. à 59 fr.; avoines, 44 fr. » à 48 fr. — Sons, 27 fr. à 30 fr. — Recoupettes, de 23 à 26 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 50 à 70 fr., saucisse rouge, de 60 à 65 fr.; Esterting, de 30 à 45 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 160 fr. à 230 fr.; foin, 140 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 165 fr. 50 à 166 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 12 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 10 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 4 fr. 50 à 7 fr. ». — Longe, de 7 fr. 50 à 10 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité. 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boites fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Oranges, 260 à 600 fr. — Poires de choix, 250 à 500 fr. ; communes, 60 à 150 fr. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes. 250 à 400 fr. — Bananes, 300 à 350 fr. — Raisins, chasselas de l'Hérault, 55 à 75 fr.; œillade 50 à 65 fr. les 100 kgs. — Pêches, 400 à 750 fr. — Prunes, 250 à 500 fr. — Figues, 350 à 600 fr. — Noix vertes, 200 à 250 fr. — Noisettes, 250 à 400 fr. — Amandes vertes, 250 à 600 fr. — Artichauts, 40 à 140 fr. — Choux-fleurs, 60 à 250 fr. — Oseille, 20 à 60 fr. — Epinards, 80 à 150 fr. — Tomates de Paris, 60 à 125 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 100 à 225 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 20 à 60 fr. le 100. — Radis, 60 à 100 fr. les 100 bottes. — Fèves, 80 à 120 fr. — Haricots verts, 200 à 450 fr. — Haricots à écosser, 70 à 110 fr. — Aubergines, 30 à 50 fr. le cent. — Courgettes, 15 à 25 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — IMP. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.